



Sonntag, 9. November 2025

Sousse / Tunesien

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

„Ines Redjeb“

Gefüllte Lammteigtaschen mit Linsen-Hummus

SALAT

Geschmorter Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Crème de Ratatouille-Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hoki-Filet

Turmeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Leinsamenreis

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Geröstete Kalbsleberstreifen

Balsamico-Rotwein-Sauce, Salbei-Gemüse, Kartoffelcrème

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Passionsfruchtsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



Butter, Arabia-Gewürzbutter, BBQ-Ranch-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Wacholder-Hirschragout

Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Passionsfruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Geschmorter Kürbissalat mit Chia

Crème de Ratatouille-Suppe

Ofensüßkartoffel mit Schmand und rotem Bohnen-Paprika-Chili

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Hole in the Water

Weingut Konrad

Marborough / Neuseeland

0,75l 27,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir

WinzerGenossenschaft Herxheim

Baden / Deutschland

0,75l 25,20 €